



Receta

Musaka de bacalao



Precio*

1,8 €/ración
7,3 €/4 raciones
(*precio aproximado,
sujeto a variaciones).



Dificultad

Fácil



Tiempo

60 minutos.



Ingredientes:

- **350 g de filetes de bacalao** MSC Mari Marinera.
- **300 g de berenjena** (2 piezas medianas).
- **3 g de ajo** (2 dientes).
- **300 g de patata cocida** (3 piezas).
- **100 g de cebolla** (1 pieza mediana).
- **300 g de tomate triturado** Vegecampo.
- **3 g de orégano Vegecampo** (1 cucharadita).
- **100 g de queso mozzarella** rallada Dia Láctea.
- **15 ml de aceite de oliva virgen extra**
La Almazara del Olivar (2 cucharadas soperas).
- **Sal y pimienta** al gusto



Elaboración



Para conseguir transformar ingredientes simples en una deliciosa comida, solo tendremos que seguir esta receta paso a paso. Nos llevará a disfrutar sabores del mediterráneo en un solo bocado. ¡Comenzamos!

- Precalentamos el horno a 180°C, cortamos la cebolla y el ajo, para añadirlos a una sartén con aceite y saltearlos hasta que estén dorados.
- Desmenuzamos el bacalao con la ayuda de las manos y lo agregamos a la sartén unos 2 minutos. Ahora es el momento de poner el tomate triturado, el orégano y salpimentar al gusto. Lo dejamos a fuego medio durante 10 minutos.
- Por otro lado, lavamos y cortamos en rodajas finas las berenjenas y las salteamos en otra sartén hasta que estén un poco tiernas. Pelamos la patata cocida y la cortamos en rodajas de medio centímetro.
- En una fuente apta para el horno, pondremos una capa de rodajas de patatas, seguida de una capa de rodajas de berenjenas y por último la mezcla de bacalao. Repetiremos este proceso hasta llegar al número de capas deseadas, finalizando con una capa de berenjena.
- Ponemos el queso rallado por encima, metemos el recipiente al horno a 180°C durante 30-40 minutos y un par de minutos finales para gratinar. Dejamos reposar unos minutos y ya podremos disfrutar de esta moussaka de bacalao.



Trucos y alternativas

- Para evitar que la berenjena suelte demasiada agua a la hora del cocinado, lo ideal es cortarla en rodajas y espolvorear sal sobre ella. La dejamos reposar 30 minutos, escurrimos el agua que la sal ha extraído, enjuagamos las berenjenas con agua fría y secamos bien con papel de cocina.

Aprovechamiento

- Podemos congelar esta receta en recipientes herméticos o bolsas individuales para un consumo futuro, donde lo único que tendremos que hacer es descongelar la porción y hornearla hasta que esté lista.
- Recomendamos rellenar unos pimientos del piquillo con las sobras de esta receta, solo necesitamos rellenar los pimientos de moussaka y hornearlos hasta que estén dorados y la piel se empiece a hinchar. Obtendrás un aperitivo delicioso.





Comer
mejor
cada

